ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№17 (91) сентябрь 2007

журнал для тех, кто любит готовить

















■ сухарики по-фински ■ киш с овощами и брынзой ■ свекольный салат с говядиной ■ суп из индейки и говядины с кукурузными клецками ■ морковный суп-пюре с яблоками ■ свинина по-нормански ■ баклажаны, фаршированные куриной печенкой и лисичками ■ форель, запеченная с фундуком ■ белые грибы и овощи-гриль ■ рататуй ■ кофейно-грушевый пирог ■ клафути с шоколадом и сливами ■ перцы, фаршированные кукурузой ■ яблочное варенье с грецкими орехами

www.gastromag.ru

ISSN 1728-6948
9 771728 694000 07017



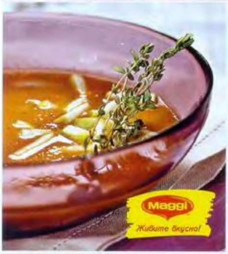
Чайный дом ТИ ТЭНГ

тел. (495) 549-62-61, www.teatang.ru

В каждой металлической банке 400 г
чая «ТИ ТЭНГ»
ПОДАРОК – красочный магнит на холодильник.







Дорогие друзья!
Закончился конкурс на лучший рецепт блюда-гриль. Победителем стал Токмаков Павел Андреевич из Москвы. Ему и будет вручен многофункциональный гриль Tefal Excelio Comfort с возможностями блинницы и сотейника. А что это за рецепт, вы сможете прочитать на стр. 20–21 нашего журнала.
Ну а остальные читатели могут побороться за другой, не менее замечательный приз от компании Tefal – кастрюлю для быстрого приготовления Tefal Sesame. Присылайте ваши любимые рецепты быстрого семейного обеда, и приз – ваш!
Ждем писем до 1 ноября с.г.
Желаем удачи!



Ваша редакция

условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- сложность приготовления блюд
  - ● легкие рецепты
  - ●● рецепты средней сложности
  - ●●● рецепты для опытных кулинаров
- блюда, приготовленные с продуктами МАГГИ®
- ★ полезный совет

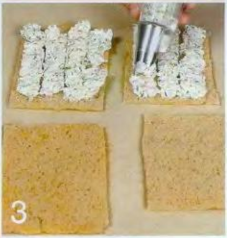
содержание

сухарики по-фински

Время приготовления: 25 мин. + 1 час
Порций: 4
1 порция: 229,0 ккал
белки – 17,5 г, жиры – 15,1 г, углеводы – 5,6 г









ЧТО НУЖНО:

20 г тонких овсяных сухариков
500 мл мясного бульона
200 г малосольной брынзы
100 г ветчины
1 огурец
1 пучок укропа

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Бульон разогреть и перелить в плоскую форму. Опустить в него сухарики на 15–20 сек.
Переложить сухарики в ряд на разделочную доску, накрыть пленкой и отставить на 15 мин.

2 Ветчину, огурец и укроп мелко порезать. Перемешать с брынзой.

3 Выложить на каждый сухарик по 2 ст. л. начинки, свернуть в рулет. Поместить в холодильник на 1 ч.



РЕЗУЛЬТАТ
ИЛИ
ДЕНЬГИ!
2 недели
1 2 3 4 5 6 7
8 9 10 11 12 13 14
АКТИВИА
Активиа благодаря уникальным
бифидобактериям Actiregularis®
улучшает работу кишечника и способствует
естественному очищению организма.
Попробуйте есть Активиа каждый день
в течение 2 недель. Ощутите результат,
или Данон вернет деньги!
Узнайте полные правила акции по телефону:
8 800 100–00–99 (звонок по России бесплатный)
и на сайте: www.activia.ru
Акция проводится с 20 августа по 20 ноября 2007 года.
Активиа. Естественная помощь пищеварению!
Акция «2 недели с Активиа: результат или деньги!» проводится на территории
Российской Федерации и Украины. Возврат денег осуществляется
по безналичному расчету на персональный банковский счет участника акции.
DANONE
С БИФИДОБАКТЕРИЯМИ ACTIREGULARIS®
АКТИВИА®
DANONE
Товар сертифицирован. На правах рекламы





КИШ С ОВОЩАМИ И БРЫНЗОЙ

ЧТО НУЖНО:

Для теста:

200 г муки
• щепотка соли
100 г сливочного масла
1 яйцо

Для начинки:

2,5 ст. л. сливочного масла
1 небольшой кабачок
100 г стручковой фасоли
100 г свежего зеленого горошка
2 красные луковицы
3 небольших помидора
300 мл молока
1 ст. л. муки
2 яйца
100 г малосоленой брынзы
• соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 40 мин.
Порций: 6
1 порция: 452 ккал
белки – 14,2 г, жиры – 27,1 г, углеводы – 37,8 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку с солью просеять в чашу кухонного комбайна. Добавить порезанное небольшими кусочками масло и взбить. Продолжая взбивать, влить яйцо. Завернуть тесто в пленку и поставить в холодильник на 30 мин.

2 Разогреть духовку до 180 °С. На присыпанной мукой поверхности раскатать тесто в круг, уложить его в форму для выпечки так, чтобы было закрыто дно и бортики. Лишнее тесто удалить, прокатав верх формы скалкой.

3 Сделать на тесте частые проколы вилкой. Застелить дно формы поверх теста пергаментом, сверху насыпать сухую фасоль. Поставить в духовку на 10 мин. Аккуратно вынуть пергамент с фасолью. Вернуть форму с тестом в духовку еще на 10 мин. Духовку не выключать.

4 Овощи вымыть. Кабачок нарезать сначала кружками толщиной 1 см, затем каждый кружок разрезать на 4 части. Стручки фасоли порезать пополам. Лук очистить и разрезать на 8 частей. Брынзу нарезать кубиками. Разогреть в сотейнике сливочное масло. Положить овощи и готовить, помешивая, 5 мин.

5 Молоко смешать с мукой. Поставить на средний огонь и готовить, помешивая, до загустения. Снять с огня, оставить на 5 мин., чтобы соус немного остыл, затем добавить яйца, соль и перец. Перемешать.

6 Помидоры вымыть, порезать дольками. В форму с тестом выложить обжаренные овощи, залить их соусом. Сверху разложить брынзу и помидоры. Поставить в духовку на 40 мин.

Подавать теплым.

свекольный салат с говядиной

ЧТО НУЖНО:

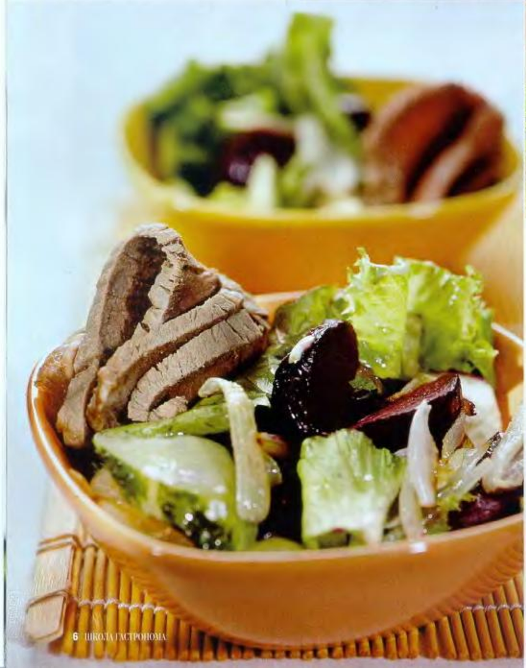
- **1** небольшой кочан салата-латука
- **2** небольшие свеклы
- **2** огурца
- **600 г** отварной говядины
- **2** луковицы
- **3 ст. л.** растительного масла
- соль, черный перец, майонез по вкусу

Время приготовления: 20 мин.
Порций: 4
1 порция: 640,1 ккал
белки – 43,7 г, жиры – 46,8 г, углеводы – 11,0 г


1


2


3



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свеклу вымыть, завернуть в фольгу и запечь в разогретой до 220 °С духовке до готовности, 1 ч. Достать из духовки, дать остыть, очистить.

2 Лук очистить, порезать крупными дольками и обжарить на сковороде на сильном огне в 1 ст. л. растительного масла, 4 мин.

3 Говядину нарезать тонко – «лепестками», посолить, поперчить по вкусу, смазать оставшимся маслом. Свеклу порезать ломтиками. Латук разобрать на листья, вымыть, обсушить и крупно нарвать руками. Огурцы вымыть, нарезать брусочками.
Смешать в салатнице латук, свеклу, огурцы и лук. Заправить майонезом. Сверху выложить лепестки говядины.



Для участия в конкурсе пришлите в письме оригинальный рецепт горячего блюда и 2 защитных колпачка от бутылок «Акмалько» по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1. Издательский дом «Вкусная жизнь» с пометкой на конверте «Конкурс «Акмалько». В конкурсе участвуют письма, полученные не позднее 1 декабря 2007 года. В письме укажите ваш почтовый адрес, Ф.И.О., возраст, род занятий и контактный телефон.

- **Главный приз** – путешествие в Париж на двоих с романтическим ужином 14 февраля и посещением Эйфелевой башни.*
- **2-е место** – романтический ужин для двоих в одном из ресторанов Москвы.
- **3-е место** – посещение уютной французской кофейни.
- 10 подарочных сертификатов «Летуаль» на 1500 рублей.
- 20 годовых подписок на журнал «Гастроном» или «Школа гастронома» на выбор.

Все участники конкурса получат в подарок КНИГУ РЕЦЕПТОВ АКМАЛЬКО, разработанную журналом «Школа гастронома» и компанией «Акмалько».

Лучший рецепт и список победителей конкурса будет опубликован в декабрьском номере журнала «Школа гастронома» №23.

*Необходимым условием для поездки в Париж является наличие загранпаспорта у участника конкурса и его спутника, а также успешное получение визы.



суп из индейки и говядины с кукурузными клецками

ЧТО НУЖНО:

- **1** голень индейки
- **400 г** говяжьего огузка
- **1** морковка
- **1** луковица
- **2** черешка сельдерея
- **5** горошин черного перца
- **2** лавровых листа
- **1** гвоздика
- **1** красная луковица
- **1** красный острый перчик
- соль по вкусу

Для клецек:

- **100 г** кукурузной муки крупного помола (полента)
- **3** веточки сельдерея
- **2** веточки петрушки
- **3** зубчика чеснока
- соль по вкусу

Время приготовления: 2 часа 10 мин.
Порций: 4
1 порция: 445,2 ккал
белки – 30,2 г, жиры – 25,3 г, углеводы – 24,1 г













ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Индейку и говядину вымыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой и поставить на огонь. Довести до кипения. Снять пену. Морковь и лук вымыть, разрезать пополам и подпечь на сухой сковороде, 5 мин. Добавить в бульон вместе с 1 черешком сельдерея. Варить 1,5 ч. За 30 мин. до готовности добавить в бульон перец горошком, лавровый лист и гвоздику. Вынуть из кастрюли мясо и овощи. Бульон процедить в чистую кастрюлю и довести до кипения.

2 Пока варится бульон, **приготовить кукурузную массу для клецек**. Зелень вымыть и нашинковать, чеснок очистить и измельчить. Вскипятить 250 мл подсоленной воды, всыпать поленту и варить, постоянно помешивая деревянной ложкой, до загустения. Добавить зелень и чеснок. Перелить поленту в плоское блюдо, дать полностью остыть.

3 Красную луковицу очистить, порезать полукольцами. Оставшийся черешковый сельдерей и острый перец вымыть, перец нарезать кружками, сельдерей – небольшими кусочками. Добавить овощи в кипящий процеженный бульон. Варить 5 мин.

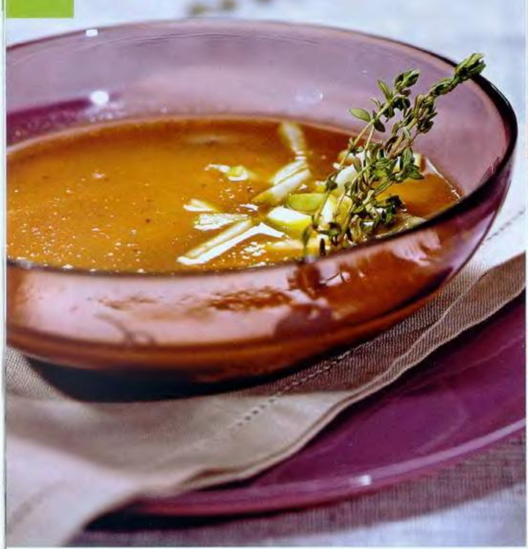
4 С помощью 2 чайных ложек сформировать из поленты небольшие клецки.

5 Мясо разобрать на волокна, добавить в суп.

6 Положить в суп клецки и варить еще 5 мин.

морковный суп-пюре с яблоками

М≈





1



2



3

ЧТО НУЖНО:

25 г	сливочного масла
1	красная луковица
250 г	моркови
400 г	зеленых яблок
600 мл	воды
2 ч. л.	сахара
2 ч. л.	**МАГГИ® СЛАДКИЙ ПЕРЧИК**

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 131,9 ккал
белки – 1,5 г, жиры – 5,7 г, углеводы – 18,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Лук очистить, измельчить. Морковь вымыть, очистить, порезать кубиками. Растопить масло в кастрюле, обжарить лук и морковь, 4 мин. Накрыть кастрюлю крышкой и готовить на медленном огне еще 15 мин.

2 Яблоки очистить, нарезать дольками, удалив сердцевину. Добавить в кастрюлю к овощам, присыпать сахаром. Влить воду, довести до кипения и варить 5 мин. Добавить приправу **МАГГИ® СЛАДКИЙ ПЕРЧИК**, варить еще 5 мин.

3 Дать слегка остыть, перелить в блендер и взбить в пюре. Затем вернуть в кастрюлю и прогреть.

Подавать со сметаной и свежей зеленью.



СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Чтобы сделать суп острее и пикантнее, положите в него 2 зубчика чеснока, обжарив его вместе с луком и морковью.


2EME SALON DU CHOCOLAT
МОСКВА-MOSCOW
фуд шоу
дегустации
шоу
дефиле
подарки
30 ноября – 2 декабря
Гостиный Двор
2-й Гастрономический фестиваль и Московский Салон Шоколада
www.foodshow.ru
Официальные партнеры
Tefal
Без твоих идей не обойтись.
Tupperware
Официальный технический партнер
Thinking of you
Electrolux



свинина по-нормански

ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** свинины без костей
- **2** луковицы
- **2** морковки
- **2** репы
- **1** лук-порей (только белая часть)
- **500 мл** яблочного сока
- **2** лавровых листа
- **1 ст. л.** дижонской горчицы
- **1 ст. л.** крахмала
- **200 г** сметаны
- **2** яблока
- **4 ст. л.** растительного масла
- соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 1 час 15 мин.
Порций: 8
1 порция: 598,4 ккал
белки – 23,5 г, жиры – 48,5 г, углеводы – 16,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Свинину вымыть, обсушить, нарезать кусками средней величины. Лук, морковь и репу очистить. Лук и морковь порезать маленькими кубиками, репу – тонкими кружками. Порей вымыть, нарезать кусочками длиной 3 см. Яблоки разрезать на 6 частей, удалить сердцевину.

2 Разогреть в сковороде растительное масло, обжарить в нем свинину до образования золотисто-коричневой корочки, около 3 мин. с каждой стороны. Переложить мясо шумовкой в кастрюлю.

3 В той же сковороде обжарить вместе репчатый лук и порей, 4 мин. Переложить в кастрюлю со свининой.

4 Добавить в кастрюлю морковь и репу, положить лавровые листья, влить яблочный сок. Поставить кастрюлю на сильный огонь. Дать закипеть, убавить огонь до минимума, накрыть крышкой. Тушить 1 ч.

5 Смешать сметану с горчицей и крахмалом, влить в кастрюлю. Приправить солью и перцем, перемешать.

6 Добавить яблоки и готовить еще 5–7 мин., пока яблоки не станут мягкими, а соус не загустеет.















баклажаны, фаршированные куриной печенкой и лисичками











ЧТО НУЖНО:

- **2** средних баклажана
- **400 г** куриной печенки
- **200 г** лисичек
- **1** луковица
- **2** зубчика чеснока
- **1** помидор
- **4** веточки петрушки
- **1** веточка базилика
- **4 ст. л.** растительного масла
- • соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4
1 порция: 452,3 ккал
белки – 29,9 г, жиры – 30,9 г, углеводы – 13,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Разогреть духовку до 200 °С. Противень смазать маслом. Баклажаны вымыть, разрезать вдоль пополам. Поместить на противень, сбрызнуть маслом и запекать 20 мин.

2 Печенку вымыть, порезать кусочками среднего размера. Лисички вымыть, обсушить. Небольшие грибы оставить, как есть, а крупные лисички разрезать на 2 или 4 части. Лук и чеснок очистить, измельчить. Помидор ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть нарезать кубиками. Зелень вымыть, обсушить и мелко порезать.

3 Разогреть в сковороде 1 ст. л. масла, обжарить лук и чеснок, 3 мин.

4 Добавить печенку и лисички. Готовить все вместе на сильном огне, помешивая, 5 мин.

5 Уменьшить огонь, добавить помидоры. Перемешать и готовить 7 мин. Снять с огня.



6 Баклажаны вынуть из духовки, дать остыть. Духовку не выключать. Осторожно, стараясь не повредить кожуру, ложкой вынуть мякоть, измельчить ее и добавить к фаршу. Положить в фарш зелень, посолить и поперчить его, перемешать. Уложить подготовленный фарш в баклажаны и вернуть в духовку на 5 мин.

Гарантированный результат



А что готовим сегодня? Восхитительная СОЛЯНКА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ, ГРЕЧКА ПО-КУПЕЧЕСКИ ТОМЛЁНАЯ СО СВИНИНОЙ, АРОМАТНОЕ АЗУ ПО-ДОМАШНЕМУ... МАГГИ® НА ВТОРОЕ дарит столько чудесных рецептов, столько замечательных идей! И главное – приготовление этих блюд становится одним удовольствием. Теперь не нужно искать необычные ингредиенты. Ведь у каждой хозяйки найдутся капуста, гречка, солёные огурчики. Берём МАГГИ® НА ВТОРОЕ, следуем рецепту на упаковке и получаем блюдо, которое обязательно понравится всем домашним. Причем точно такое же, как если бы Вы готовили его по старинному рецепту! Не правда ли, здорово?

Традиции русской кухни

У каждого народа свои вкусовые предпочтения. Они определяются наличием тех или иных продуктов и способом их приготовления. Особая прелесть русских кушаний в том, что они традиционно готовились в печи. Томлёные, полутомлёные, тушёные блюда – и каши, и мясо, и овощи – обладали восхитительным вкусом. Взять хотя бы тушёную капусту или томлёную со свининой гречку. Большую роль в развитии нашей кулинарной культуры играло и влияние других народов. В разное время с Запада и Востока к нам приходили замечательные блюда, которые мы давно считаем российскими, – голубцы, пельмени, винегрет, азу... Вот такая она, наша кухня, вкусная, разнообразная и совершенно уникальная!

Гордость русской кухни

«Гречневая каша – матушка наша», – говорили в старину. И действительно, среди круп, используемых в русской кухне, гречка уверенно занимает первое место. Это исключительно полезный продукт, в котором содержатся ценные растительные белки, витамины группы В, железо, магний, пищевые волокна. Интересно, что гречку очень сложно выращивать и обрабатывать, и лучше всего это делают, конечно, в России (как, впрочем, и готовят). Потому-то мы с Вами и опережаем все страны мира по уровню потребления этой крупы и количеству блюд из неё.



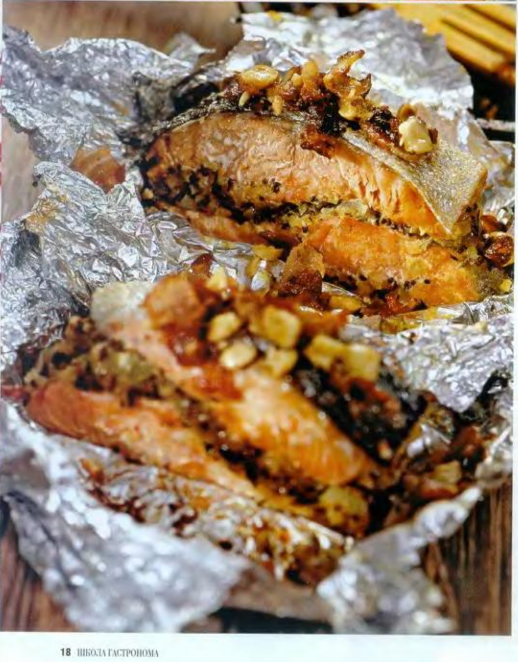
форель, запеченная с фундуком

РЫБА









ЧТО НУЖНО:

- **4** стейка форели с кожей
- **50 г** сливочного масла
- **1 ст. л.** горчицы
- • пучок петрушки
- **2** луковицы
- **6** зубчиков чеснока
- **сок 1** лимона
- **50 г** бекона
- **25 г** очищенного фундука
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 2
1 порция: 476,8 ккал
белки – 31,2 г, жиры – 36,9 г, углеводы – 4,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Орехи порубить ножом. Петрушку и лук измельчить. Половину масла смешать с горчицей, петрушкой, луком и лимонным соком.

2 Рыбу приправить солью и перцем. На коже каждого филе сделать наискосок 3 надреза.
Положить одно филе кожей вниз на большой лист фольги, обильно смазать его смесью масла, зелени и горчицы, накрыть вторым филе (кожей вверх). Завернуть в фольгу. Таким же образом подготовить 2 оставшихся филе. Поместить в разогретую до 200 °С духовку на 15 мин.

3 Бекон порезать небольшими кусочками. Разогреть в сковороде оставшееся масло. Обжарить бекон с орехами, 5 мин.
Аккуратно развернуть фольгу. Рыбу выложить на блюдо и присыпать сверху беконом с орехами.



Лёгкость необыкновенная...
Фестал
Хотите забыть о тяжести в желудке?
Помните всегда про **Фестал!**
Фестал – ферментный препарат для улучшения пищеварения.
Имеются противопоказания.
Перед применением проконсультируйтесь со специалистом.
Рег. номера: П № 014796/01
На правах рекламы



белые грибы и овощи-гриль

ЧТО НУЖНО:

- **4** небольшие морковки
- **1** кабачок
- **2** стебля лука-порея
- **2** красные луковицы
- **2** сладких перца
- **2** початка кукурузы
- **4** белых гриба
- **3–4** пера зеленого лука
- **6 ст. л.** растительного масла
- **2 ст. л.** кедровых орешков
- **1 ст. л.** соевого соуса
- **2 ст. л.** винного уксуса
- • соль, черный перец по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 464,9 ккал
белки – 9,3 г, жиры – 31,4 г, углеводы – 36,2 г









ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Белые грибы почистить, протереть влажной губкой. Разрезать каждый гриб пополам. В миске смешать 1 ст. л. соевого соуса с 1 ст. л. уксуса и измельченного зеленого лука. Положить грибы в получившийся маринад на 15 мин.

2 Морковь очистить, разрезать вдоль пополам. Опустить на 2 мин. в кипящую воду, вынуть шумовкой и обсушить.

3 Кабачок вымыть, разрезать вдоль на 4 части. Ножом сделать на кожице надрезы в виде сеточки.

4 Порей вымыть, обсушить. Отрезать зеленые листья, оставив кончики длиной 5 см. Кукурузу очистить от листьев и порезать на кружки толщиной 3 см. Репчатый лук очистить, разрезать на четвертинки.

5 Морковь, кабачок, порей, репчатый лук и кукурузу положить на хорошо разогретый гриль. Сбрызнуть половиной растительного масла, готовить 5 мин. Перевернуть и жарить еще 3 мин. Переложить на блюдо.

6 Перцы вымыть, разрезать на четвертинки (сердцевину удалять не надо, семена придадут грилю особый аромат). Выложить на гриль перцы и грибы, сбрызнуть 1 ст. л. масла, готовить 7 мин. Перевернуть и жарить еще 5 мин. Посолить, поперчить, сбрызнуть оставшимся маслом и уксусом, переложить на блюдо. Присыпать овощи и грибы кедровыми орешками.



КСТАТИ

Компактный и легкий гриль Excelio от Tefal весной и летом незаменим для загородных пикников и барбекю. А осенью и зимой его можно использовать на обычной кухне в городской квартире, поскольку он готовит без гари и дыма. Благодаря съемным плиткам гриль легко превращается в блинницу и сотейник, обеспечивая свободу выбора блюд!







рататуй

ЧТО НУЖНО:

- **6 ст. л.** оливкового масла
- **2** зубчика чеснока
- **1** красная луковица
- **1** баклажан
- **1** цукини
- **1** красный сладкий перец
- **1** зеленый сладкий перец
- **4** крупных помидора
- **2 ст. л.** томатной пасты
- **150 мл** красного сухого вина
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4
1 порция: 358,8 ккал
белки – 4,7 г, жиры – 26,1 г, углеводы – 21,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Чеснок и лук очистить. Чеснок порубить в **измельчителе «Без хлопот» Tupperware®**.

2 Лук разрезать на **разделочной доске** с помощью **ножа для овощей Tupperware®** на 8 частей.

3 Все овощи вымыть. На **терке «Веселый кулинар» Tupperware®** нарезать баклажан и цукини ломтиками толщиной 1,5 см.

4 **Ножом для овощей Tupperware®** разрезать перцы пополам, удалить сердцевину. Мякоть порезать крупными кусками.
Помидоры разрезать на 4 части, удалить семена. Мякоть мелко порезать.
Разогреть в **ковше «От Шефа» Tupperware®** оливковое масло. Обжарить чеснок, 2 мин. Положить баклажан и цукини, готовить на среднем огне 5 мин. Добавить перцы и лук, готовить 4 мин., помешивая **ложкой для смешивания Tupperware®**.

5 Влить красное вино, довести до кипения. Уменьшить огонь, кастрюлю неплотно накрыть крышкой. Готовить 20 мин.

6 Добавить помидоры и томатную пасту, перемешать. Поперчить и посолить по вкусу. Готовить без крышки 10 мин.

КСТАТИ

Измельчитель «Без хлопот» – настоящая находка для хозяйки! Компактный, занимающий минимум пространства в кухонном шкафу, он необыкновенно удобен в использовании. Без всяких усилий можно в считанные секунды нарезать разные ингредиенты: орехи, зелень, ветчину, помидоры, чеснок, морковь, яблоки и другие небольшие овощи и фрукты. Чем дольше и энергичнее вращения, тем мельче нарезка.







кофейно-грушевый пирог

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 4
1 порция: 328 ккал
белки – 6,7 г, жиры – 8,8 г, углеводы – 55,5 г













ЧТО НУЖНО:

- **0,5** стакана молока
- **2 ст. л.** сливочного масла
- **1** яйцо
- **150 г** муки
- **1 ч. л.** разрыхлителя
- **100 г** коричневого сахара
- **1 ст. л.** растворимого кофе
- **1** груша

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливочное масло растопить, тщательно перемешать венчиком с молоком и слегка взбитым яйцом.

2 В большой миске смешать муку, разрыхлитель, 1 ст. л. сахара и кофе. Аккуратно влить молочную смесь. Перемешать до однородности.

3 Грушу вымыть, тонко порезать продольными пластинками.

4 В сковороду диаметром 15 см влить 50 мл воды, добавить оставшийся сахар. Поставить на средний огонь и готовить, постоянно размешивая, пока сахар полностью не растворится. Положить грушу. Дать закипеть, уменьшить огонь до минимума. Готовить еще 3 мин. Снять с огня.

5 Разогреть духовку до 180 °С. В сковороду с грушами влить подготовленное тесто. Поставить в духовку на 25 мин.

6 Вынуть из духовки, быстро накрыть блюдом подходящего размера и немедленно перевернуть (это важно сделать до того, как сахарный сироп остынет и прилипнет ко дну посуды).





клафути с шоколадом и сливами

ЧТО НУЖНО:

- **150 г** муки
- **150 г** сахара
- **6** яиц
- **1** стакан сливок жирностью 20%
- **200 г** темного шоколада
- **2,5 ст. л.** сливочного масла
- **8** красных слив

Время приготовления: 45 мин.
Порций: 4
1 порция: 843,1 ккал
белки – 16,1 г, жиры – 43,2 г, углеводы – 97,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сливы вымыть, разрезать пополам, удалить косточки. Сделать на кожице несколько поперечных надрезов, на расстоянии 3–4 мм друг от друга.

2 Шоколад наломать на маленькие кусочки, растопить на водяной бане.

3 В большой миске смешать муку и сахар. В отдельной посуде взбить яйца со сливками. Аккуратно влить сливочную смесь в муку. Размешать до однородности.

4 Влить в тесто растопленный шоколад, перемешать.

5 Разогреть духовку до 180 °С. Смазать маслом 4 формы для выпекания. Распределить по ним шоколадное тесто.

6 В каждую форму положить по 2 половинки слив. Поставить в духовку и выпекать 25 мин.

КСТАТИ

Клафути – известный французский десерт, классический его вариант – с вишнями. Причем косточки из вишен французские кондитеры никогда не удаляют, считая, что они придают десерту особый аромат.
Сейчас клафути готовят с самыми разными фруктами и ягодами. Появились и закусочные клафути – с помидорами черри, спаржей, креветками и прочим.


СПОНСОР РЕЦЕПТА
vacSy
Vacuum System by Zepter

перцы, фаршированные кукурузой

Время подготовки: 2 часа 10 мин.
Время приготовления: 35 мин.
Объем: 2,5 л
На весь объем: 860 ккал
белки – 23,2 г, жиры – 4,9 г, углеводы – 180,0 г













ЧТО НУЖНО:

0,5 кг сладкого перца
4 початка кукурузы (молочно-восковой спелости)
2 морковки
2 яблока

На 1 л маринада:

200 мл фруктового уксуса
2 ст. л. сахара
1 ч. л. семян кориандра
1,5 ст. л. соли

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Кукурузу очистить от верхних листьев. Ножом срезать зерна. Морковь и яблоки очистить, натереть на крупной терке.

2 Перемешать кукурузные зерна с морковью и яблоком, сложить в миску. Присыпать 0,5 ст. л. соли, влить 2 ст. л. уксуса. Оставить на 2 ч при комнатной температуре, время от времени перемешивая.

3 Перцы вымыть, срезать верхушку, удалить сердцевину.

4 Плотно уложить в перцы начинку. Положить перцы в ТЕКСИ-банку от Zepter.

5 **Приготовить маринад.** Вскипятить оставшийся уксус с сахаром и оставшейся солью. Добавить кориандр и проварить на небольшом огне 5 мин. Влить горячий маринад в банки так, чтобы он не закрывал клапан крышки.

6 Завинтить крышку и вакуумировать с помощью насоса системы ВАКСИ от Zepter.

КСТАТИ

*** С помощью системы вакуумного хранения ВАКСИ от Zepter можно хранить все виды продуктов (от необработанных ингредиентов до готовых блюд) в 3–5 раз дольше, чем обычно, причем они сохранят витамины и вкусовые качества.**
*** Под действием разреженного воздуха, образующегося в ТЕКСИ-банке при вакуумировании, процесс консервирования проходит значительно быстрее, и продукты уже через непродолжительное время готовы к использованию.**



яблочное варенье с грецкими орехами

ЧТО НУЖНО:

450 г сладких яблок
50 мл воды
85 г сахара
1 лимон
1 лавровый лист
1 ст. л. коньяка (или бренди)
100 г очищенных грецких орехов

Время приготовления: 30 мин.
Объем: 350 мл
На весь объем: 1213 ккал
белки – 19,3 г, жиры – 62,6 г,
углеводы – 143,2 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яблоки вымыть, разрезать на 8 частей, удалить сердцевину. С лимона снять теркой цедру, выжать сок.

2 В кастрюле вскипятить воду, положить яблоки, сахар, лимонную цедру и лимонный сок, добавить лавровый лист. Тщательно перемешать, накрыть крышкой и готовить на несильном огне 10 мин. Снять крышку, увеличить огонь. Продолжать готовить еще 5 мин. Удалить лавровый лист. Добавить коньяк и грецкие орехи. Готовить на слабом огне 25 мин.

3 Снять кастрюлю с огня, сразу же разложить варенье по стерилизованным банкам, закрыть.

Хранить варенье в холодильнике.





1



2



3



ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!

Продолжается подписка на 2007 год на наши журналы «Гастрономъ», «Школа гастронома», «Школа гастронома. Коллекция рецептов», «Садовник» и «Ручная работа» через редакцию.
Вы можете подписаться на наши издания с любого месяца в течение 2007 года.
Оформив подписку до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.
Минимальный срок подписки - 1 месяц.

ГАСТРОНОМЪ журнал для тех, кто ест

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $4,00. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $7,70.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $3,40. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $6,00.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии стоимость подписки на 1 месяц – $2,80. Для остальных стран стоимость подписки на 1 месяц – $5,00.

Для оформления редакционной подписки

1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048), по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1, или e-mail: ekozlova@idvz.ru

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала*
** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*
** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка*
** Стоимость доставки включена в стоимость журнала*

• **На наших сайтах** www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы, а также заказать уже вышедшие номера.
Отправка предыдущих номеров осуществляется заказной бандеролью наложенным платежом в течение месяца с момента подачи заявки.

• **Подписка для юридических лиц** оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: natalia.kosheleva@idvz.ru

• **Подписка на журналы в других странах:**
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США.
Beneficiary:
ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252
With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T.
Code: SARRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro): The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N Acc.890-0057-610

** Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты*

• **Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**
АПР. Объединенный каталог «Пресса России»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141;
Школа гастронома – 84584, 83273; Коллекция рецептов – 36979; Садовник – 46505, 20218; Ручная работа – 18131, 18546
Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 81150, 81158;
Школа гастронома – 83316, 83273; Коллекция рецептов – 36892, 81034; Садовник – 46345, 20415; Ручная работа – 18091, 36320
МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378;
Школа гастронома – 12599, 11308;
Садовник – 24324, 63427;
Ручная работа – 24323, 12439;
Коллекция рецептов – 79159, 24651
Интер-Почта-2003,
тел. (495) 500-0060 (Москва),
(495) 953-9262
(ближнее и дальнее зарубежье)
Вся пресса, тел. (495) 787-3445
ИЧУП «РЭМ-Инфо». Каталог «Белпочта», г. Минск, тел. (017) 291-9891
Подписной индекс: Гастрономъ – 44141;
Школа гастронома – 81158;
Садовник – 46345
Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
Урал-Пресс, тел. (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел. (3432) 75-6274

Извещение

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик

Квитанция

Получатель платежа: ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
ИНН 7743038046 КПП 774301001
Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810338040105252 в Сбербанк России Тверское ОСБ 7982

Ф.И.О. ______________________
Адрес ______________________
______________ Тел.: ______________

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

Кассир Плательщик

читайте в следующих выпусках:

- борщ с белой фасолью
- утиная грудка с персиками
- медово-яблочный пирог
- десерт из инжира



следующий номер выйдет 17 сентября

ГДЕ КУПИТЬ

- **Tupperware**
  единая справочная, тел.: 8-800-200-6000, www.tupperware.ru
- **Магазины Zepler**
  Москва, ул. Новый Арбат, 26, тел.: (495) 291-1123, www.zepter.com
- **Tefal**
  www.tefal.ru

школа кулинарного мастерства

Дорогие друзья!

Если вы мечтаете научиться готовить правильно, вкусно, оригинально, то лучшее решение – прийти в Школу кулинарного мастерства журнала «Гастрономъ». Здесь вы получите не только новые знания, но и научитесь готовить. Вас ждут приятные знакомства, полезные подарки и хорошее настроение!

Темы занятий на сентябрь:

• Итальянская паста • Домашние обеды на каждый день • Европейские торты и десерты • Занятие для детей «Готовим вместе с мамой» • Детский праздник • Горячее из мяса и птицы • Салаты и закуски • Блюда из рыбы и морепродуктов • Китайская кухня • Грузинская кухня • Низкокалорийное меню • Итальянская кухня • Японская кухня • Средиземноморская кухня • Декоративное оформление блюд, или основы карвинга (1300 р) • Курс «От простого к сложному»



СТОИМОСТЬ ЗАНЯТИЙ:

Курс «От простого к сложному»	
1 занятие	1700 руб.
4 занятия	5200 руб.
Тематические занятия	2000 руб.
Этнические темы	3000 руб.
Абонемент	
4 тематических занятия	6500 руб.
Абонемент на год (неограниченное количество посещений)	$2500

Информация о Школе по телефону (495) 725-1070

www.gastromag.ru

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№17 (91), сентябрь 2007
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс: (495) 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 221 500 экз.
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07. 2003 г.



Кнорр Ароматная приправа Премиум.
Притягательный аромат зелени и овощей.

Из всей свежей зелени и овощей, какие дарит нам природа, мы отбираем самые яркие, ароматные и сочные. Добавляем побольше душистой петрушки и укропа, и Кнорр Ароматная приправа Премиум готова!




Tupperware®
это лучшее, что может произойти с Вашей кухней!
От минимума до максимума!
Каждая из емкостей «Мини-Макс» имеет три объема – это возможно благодаря тому, что контейнеры складываются и раскладываются, уменьшаясь или увеличиваясь до нужного Вам размера.
Найди своего персонального консультанта, позвонив по телефону 8-800-200-6000 (звонки по всей территории России – бесплатно).
www.tupperware.ru